

# INFO-SIROP

Bulletin d'information de la  
Fédération des producteurs acéricoles du Québec

VOL. 1, N° 2 - SEPTEMBRE 2014



**Fédération des producteurs  
acéricoles du Québec**



**PAR SERGE BEAULIEU  
PRÉSIDENT**

## ÊTES-VOUS DÉCOURAGÉ ?

En juillet dernier, la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec rendait publiques deux décisions importantes en lien avec l'acériculture québécoise. À la Fédération, nous espérions recevoir une décision positive de la part de ce tribunal... eh bien non, ce fut une fin de non-recevoir, autant pour le concept de contingent probatoire que celui permettant de mettre de l'avant le financement de la réserve en utilisant comme garantie le fonds de gestion des surplus! Que s'est-il passé pour en arriver là? Une réflexion s'impose! Force est de constater que le chemin choisi n'était pas le bon aux yeux de la Régie.

D'abord, concernant la question du contingent probatoire, la Régie nous dit dans sa décision que notre démarche de tenter d'intégrer par ce concept ceux qui ont ajouté des entailles sans autorisation était fort louable. C'est déjà ça ! Cependant, l'idée d'utiliser une « contribution » spéciale de 80 cents la livre pour ce type de producteurs n'est pas la solution selon la Régie. Il faut plutôt utiliser des « pénalités » car les contributions, c'est un peu comme une taxe afin de se doter de services collectifs pour tous alors qu'une pénalité (ce que nous avons déjà dans nos règlements d'un montant de 1,20 \$/lb), c'est justement fait pour « taper » sur les doigts des gens qui dérogent au système... Pourtant, pénalité ou contribution, on parle toujours de décourager les gens de passer à côté du système sous peine de payer un montant d'argent... Alors, quelle sera la suite de ce dossier? Rendez-vous à l'assemblée générale annuelle de la Fédération en octobre prochain à Orford pour en discuter et voter un nouveau projet de texte de règlement qui sera acceptable à la Régie. C'est l'objectif.

Pour notre projet de programme de financement de la réserve stratégique et notre besoin de garantir les sommes empruntées, nous ne pouvons utiliser le fonds de gestion des surplus comme souhaité, enfin, c'est ce que nous comprenons de la décision. La raison? L'assemblée annuelle des producteurs n'y a pas consenti spécifiquement... Par contre, cette même assemblée demande depuis deux ans de mettre en place un tel programme.

## SOMMAIRE

Vol. 1, N° 2 - Septembre 2014

Actualités	2/
Mise en marché	4/
Administration	6/
Contingent	10/
Dossier	11/
Promotion	13/
En région	16/

### RESPONSABLES DE LA RÉDACTION

Caroline Cyr  
Paul Rouillard

### COLLABORATEURS

Jean-Pierre Bellegarde  
Manon Boismenu  
Isabelle Lachance  
Corinne Laulhé  
Danielle Pépin  
Anne-Marie O'Bomsawin  
Annie St-Onge  
Guylaine Tarte  
Simon Trépanier

### CONCEPTION GRAPHIQUE

duval design communication

### INFOGRAPHIE

TCN Studio

### IMPRESSION

Transmag

L'INFO-SIROP est publié  
quatre fois par année.

### FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS ACÉRIQUES DU QUÉBEC

MAISON DE L'UPA  
555, boul. Roland-Therrien, bureau 525  
Longueuil (Québec) J4H 5G5  
1 855 679-7021

[www.siroponderable.ca](http://www.siroponderable.ca)

## SE FAIRE RESPECTER

SUITE DE LA PAGE 1.

Toutefois, les délégués n'ont pas spécifiquement voté sur le texte permettant d'utiliser le 4 cents la livre du fonds de gestion des surplus afin de consentir une garantie de prêt sur un emprunt. Alors voilà, nous avons tenu une assemblée générale spéciale le 5 septembre dernier afin d'obtenir des producteurs acéricoles un vote en ce sens.

Certains diront que nos systèmes juridiques de mise en marché collective sont lourds et complexes...et difficiles à faire bouger! D'ailleurs, quand on lit les deux récentes décisions de la Régie, on a parfois tendance à le penser. Gardons néanmoins la tête froide, refaisons nos devoirs selon les éclairages fournis par les décisions de la Régie et j'en suis sûr, nous réussirons à mettre en place les deux projets convoités. C'est visiblement juste une question de temps maintenant. Mais ne trouvez-vous pas que cela aurait été plus réjouissant que ça « passe » du premier coup? En tout cas, moi oui! ♡

## ACTUALITÉS



### INVITATION À L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

L'assemblée générale annuelle de la Fédération se tiendra les 29 et 30 octobre 2014 à l'hôtel Chéribourg à Magog-Orford en Estrie. Au programme : une demi-journée de conférences et une journée et demie d'assemblée.

**29 octobre 2014** 10 h : Début des conférences (4)  
15 h : Début de l'AGA

**30 octobre 2014** 8 h 30 : Reprise de l'AGA

Les conférences aborderont différents sujets, dont l'évolution de la perception et la consommation des produits d'érable au Québec depuis 2007; le contexte de développement de l'acériculture en Amérique du Nord; le suivi des recherches menées par le Centre ACER.

Tous les producteurs acéricoles détenant du contingent peuvent prendre part à cette assemblée générale, mais seuls les délégués ont le droit de vote.

Veuillez noter que tous les producteurs recevront par la poste un avis de convocation contenant tous les détails. Pour plus d'information, vous pouvez communiquer avec Lynda Laplante ou Isabelle Lachance au 450 679-7021. ♡



**REPORTAGES  
ET DOCUMENTAIRES  
SUR L'INDUSTRIE  
ACÉRICOLE**



L'industrie acéricole suscite de plus en plus l'intérêt des médias ici au Canada, mais aussi à l'étranger. Quelques entrevues, tournages et séances photo ont eu lieu à l'entrepôt de Laurierville au printemps dernier (siège de la Réserve mondiale stratégique de sirop d'érable) ainsi que dans les bureaux de Longueuil. D'ici le printemps prochain, gardez l'œil ouvert pour voir ces réalisations sur les ondes de CBC, Canal D, Global, Historia et ailleurs dans le monde. ♦



**VOL DE SIROP : UNE MISE  
AU POINT ESSENTIELLE**

Devant le délai que met la compagnie d'assurances à verser la compensation due au vol de sirop constaté à l'été 2012, certaines rumeurs les plus folles ont commencé à circuler « dans le champ » par rapport à ce dossier. Parmi ces rumeurs s'en trouve une selon laquelle la compagnie ne paie pas parce qu'un ou des employés de la Fédération auraient été associés à ce vol. Il nous paraît nécessaire de profiter de ce numéro d'Info-Sirop pour écrire clairement que l'enquête approfondie menée par la Sureté du Québec dans ce dossier n'a démontré, de près ou de loin, ou même en apparence, aucune implication d'un employé de la Fédération dans ce vol. ♦

# MISE EN MARCHÉ



## TRÈS BONNE RÉCOLTE DE SIROP D'ÉRABLE POUR LA SAISON 2014

La patience des producteurs partout en province a été mise à rude épreuve en raison du temps froid qui persistait au début du printemps. Les premières coulées très timides ont eu lieu à la mi-mars dans les régions de Saint-Jean-Valleyfield et Saint-Hyacinthe. Pourtant, ce n'est qu'au début du mois d'avril que les érables ont rendu leur précieuse eau d'érable et que dans toutes les régions ont pu commencer la production. Malgré ce départ tardif, tous ont pu

profiter des températures propices, léger gel la nuit et dégel le jour, tout au long du mois d'avril, et ce, jusqu'à la première semaine de mai. Somme toute, ces conditions particulières n'ont pas affecté la production de sirop d'érable au Québec, puisque les 42,7 millions d'entailles des 7300 entreprises acéricoles québécoises ont produit 113,7 millions de livres de sirop d'érable pour un rendement moyen de 2,67 livres à l'entaille. Finalement, la saison 2014 peut être qualifiée de très bonne. ♦

### ESTIMATION DE LA PRODUCTION DE SIROP D'ÉRABLE EN 2014 PAR RÉGION ACÉRICOLE DU QUÉBEC

RÉGION ADMINISTRATIVE	NOMBRE D'ENTREPRISES	RENDEMENT (livres/entaille)	PRODUCTION DE SIROP D'ÉRABLE (livres)	ENTAILLES (nombre)
CHAUDIÈRE-APPALACHES	3 293	2,43	40 822 156	16 809 379
BAS-SAINT-LAURENT, GASPÉSIE	560	3,18	25 634 134	8 050 680
ESTRIE	820	2,60	19 201 854	7 378 869
CENTRE-DU-QUÉBEC	749	2,68	10 600 891	3 957 921
MONTÉRÉGIE	486	2,84	6 954 344	2 448 364
CAPITALE-NATIONALE, SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN	206	2,82	3 578 969	1 268 400
LAURENTIDES, OUTAOUAIS, ABITIBI-TÉMISCAMINGUE	165	2,61	3 870 612	1 484 439
LANAUDIÈRE, LAVAL, MONTRÉAL	147	2,50	1 681 681	673 148
MAURICIE	80	2,65	1 377 770	520 856
<b>TOTAL</b>	<b>6 506</b>	<b>2,67</b>	<b>113 722 411</b>	<b>42 592 056</b>

Source : Groupe AGÉCO 2014 / Estimation du rendement moyen de la production de sirop d'érable et du nombre d'entailles, par région et pour l'ensemble du Québec pour l'année 2014

## RÉCOLTE DE SIROP D'ÉRABLE AU QUÉBEC

ANNÉE	VOLUME TOTAL (millions de livres)	RENDEMENT (livres par entaille)
2014	113,7	2,67
2013	120,3	2,82
2012	96,1	2,24
2011	101,9	2,39
2010	88,1	2,04
2009	109,4	2,65
2008	58,8	1,56
2007	61,7	1,73
2006	68,6	1,99

## NIVEAU DE LA RÉSERVE DE SIROP D'ÉRABLE

La Réserve stratégique mondiale de sirop d'érable comptait 52,6 millions de livres à la fin avril 2014 en comparaison à 64 millions de livres au 15 mars 2014. La saison tardive a fait en sorte que les acheteurs se sont procurés du sirop d'érable en mars et avril auprès de l'agence de vente. Au 31 juillet 2014, après la livraison de la production de la saison et suite au classement, la Réserve comptait 71,8 millions de livres, dont 18 % de sirop d'érable biologique. 🍯



**PLUS DE 92 MILLIONS DE LIVRES  
DE SIROP D'ÉRABLE CLASSÉES  
ET INSPECTÉES**

Les vérificateurs de la qualité d'Acer Division Inspection, mandatés par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, travaillent sans relâche depuis la fin de la saison des sucres pour classer, inspecter et vérifier tout le sirop d'érable produit en vrac cette année au Québec. En date du 31 juillet 2014, plus de 92 millions de livres ont été vérifiés, ce qui représente plus de 210 000 barils. Voici d'ailleurs le résultat de ces vérifications de la qualité. 🍯

## CLASSEMENT DU SIROP D'ÉRABLE EN VRAC (EN DATE DU 31 JUILLET 2014)

CLASSE	SIROP RÉGULIER (millions de livres)	SIROP BIOLOGIQUE (millions de livres)	TOTAL (millions de livres)	√R* par classe (%)
AA	9,7	2,7	12,4	7,5
A	20,6	5,9	26,5	8,0
B	22,6	4,9	27,5	9,2
C	14,5	2,7	17,2	14,3
D	6,8	1,1	7,8	27,0
NC*	0,6	0,1	0,7	
RE*	0,4	0,06	0,5	
<b>TOTAL</b>	<b>75,2</b>	<b>17,4</b>	<b>92,6</b>	

\*NC : sirop d'érable non conforme

\*RE : sirop d'érable retenu

\*√R : sirop d'érable avec défauts de saveur

# ADMINISTRATION

## PAIEMENT DU SIROP INDUSTRIEL EN 2014

Lors de l'assemblée générale annuelle de la Fédération tenue les 30 et 31 octobre 2013, une importante résolution concernant les mécanismes de gestion des sirops industriels (principalement les R5 et les NC) a été adoptée. Cette résolution prévoyait :

- de créer un pool distinct pour les sirops industriels à partir de la récolte 2014 et de les payer selon leur niveau de vente
- d'instaurer des frais supplémentaires de mise en marché spécifiques aux sirops industriels correspondant aux coûts encourus pour le conditionnement, et ce à partir de la récolte 2014 pour toute vente de ces types de sirop.

Voici, dans la pratique, comment cela se traduira au niveau du paiement du sirop industriel, et ce à partir de la récolte 2014, il faut toujours bien le spécifier.

Pour les producteurs ne bénéficiant pas du programme de paiements anticipés, le paiement se fera selon le calendrier habituel et de la façon suivante :

### 15 JUILLET 2014

#### **% de vente**

(des sirops industriels de la récolte 2014)

**X 1,80 \$**

– **les contributions** (12 ¢/lb)

---

**= paiement net**

### 15 NOVEMBRE 2014

#### **% de vente**

(des sirops industriels de la récolte 2014 depuis le 15 juillet 2014)

**X 1,80 \$**

---

**= paiement net**

### 15 MARS 2015

#### **% de vente**

(des sirops industriels récolte 2014 depuis le 15 novembre 2014)

**X 1,80 \$**

– **frais de conditionnement**  
sirop industriel intracontingent invendu récolte 2014

– **frais de conditionnement**  
100 % sirop industriel hors contingent récolte 2014

---

**= paiement net**

Pour les producteurs bénéficiant du programme des paiements anticipés, le paiement se fera de la façon suivante :

### 15 MARS 2015

#### **% de vente**

(des sirops industriels récolte 2014)

**X 1,80 \$**

– **les contributions** (12 ¢/lb)

– **frais de conditionnement**  
sirop industriel intracontingent invendu récolte 2014

– **frais de conditionnement**  
100 % sirop industriel hors contingent récolte 2014

---

**= paiement net**

---

Notons en dernier lieu que les frais de conditionnement pour les sirops industriels sont évalués entre 0,12 \$ - 0,14 \$ / livre. ♦

---

## DATES IMPORTANTES POUR LES PRODUCTEURS

Voici un rappel des dates et éléments importants à retenir pour tout acériculteur.

-----

### ◆ FIN DÉCEMBRE

Date limite pour retourner la fiche d'enregistrement

-----

### ◆ JANVIER ET FÉVRIER

Envoi aux producteurs des formulaires de participation au programme d'avances financières et émission du certificat de contingent

-----

### ◆ 1<sup>ER</sup> FÉVRIER

1<sup>er</sup> avance aux producteurs qui participent et qui sont admissibles au programme d'avances financières (choix optionnel pour le producteur de recevoir jusqu'à 1,25 \$/entaille)

-----

### ◆ FÉVRIER

Assemblée de certains syndicats acéricoles régionaux (incluant la tournée des régions pour la FPAQ)

-----

### ◆ 22 FÉVRIER

Date limite pour s'inscrire au programme d'assurance-récolte de La Financière agricole du Québec

-----

### ◆ 28 FÉVRIER

Début de l'année de commercialisation. Début de la période de livraison chez les acheteurs autorisés ou à l'entrepôt de la Fédération

-----

### ◆ MARS

1<sup>er</sup> avance aux producteurs qui participent au programme d'avances financières et ce, quelques jours après le classement : versement jusqu'à un maximum de 75 % de la valeur du sirop intracontingent (avec certaines restrictions)

-----

### ◆ 15 MARS

3<sup>e</sup> ou 4<sup>e</sup> versement de la valeur du sirop de la récolte précédente aux producteurs (selon le bilan annuel des ventes réalisées)

-----

### ◆ 15 JUILLET

1<sup>er</sup> versement de la valeur du sirop intracontingent aux producteurs qui ne participent pas au programme d'avances financières (mode de paiement du Règlement sur l'agence de vente et selon les ventes encaissées au 30 juin)

-----

### ◆ SEPTEMBRE

2<sup>e</sup> avance aux producteurs qui participent au programme d'avances financières et ce, quelques jours après le classement : versement jusqu'à un maximum de 75 % de la valeur du sirop intracontingent (avec certaines restrictions)

-----

### ◆ 30 SEPTEMBRE

Fin de la période de livraison du sirop aux acheteurs autorisés (après cette date, le sirop est accepté seulement à l'entrepôt de la FPAQ, mais des frais supplémentaires de 0,10 \$ par livre s'appliquent)

-----

### ◆ SEPTEMBRE ET OCTOBRE

Assemblée de certains syndicats acéricoles régionaux (incluant la tournée des régions pour la FPAQ)

-----

### ◆ 29 AU 30 OCTOBRE

Assemblée annuelle de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec – Hôtel Chéribourg, Magog-Orford

-----

### ◆ 15 NOVEMBRE

2<sup>e</sup> versement de la valeur du sirop intracontingent aux producteurs qui ne participent pas au programme d'avances financières (selon les ventes encaissées au 31 octobre)

-----

### ◆ NOVEMBRE

2<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> avance aux producteurs qui participent au programme d'avances financières (jusqu'à un maximum de 90 % de la valeur du sirop intracontingent livré avec certaines restrictions)

Envoi aux producteurs de la fiche d'enregistrement acéricole



## VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ DU SIROP D'ÉRABLE

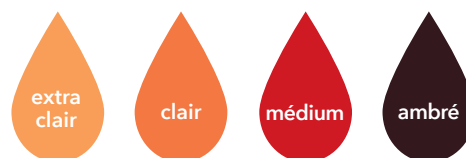
### PRIX DU SIROP D'ÉRABLE EN FONCTION DE SA DENSITÉ

DENSITÉ	CONSÉQUENCE		
DENSITÉ DE 67° À 68,999° BRUX	Le poids initial du produit est révisé à la hausse de 0,15 % par dixième de degré Brix.		
DENSITÉ ENTRE 66° ET 66,999° BRUX	Densité idéale		
DENSITÉ INFÉRIEURE À 66° BRUX	Le poids initial du produit est révisé à la baisse de 0,15 % par dixième de degré Brix. De plus, s'ajoute :	Densité entre 63,5° et 65,7° Brix	Le prix est inférieur de 0,10 \$ la livre par classe selon la grille des prix minimums applicables à chacune des catégories
		Densité entre 60,5° et 63,4° Brix	Le prix est inférieur de 0,20 \$ la livre par classe selon la grille des prix minimums applicables à chacune des catégories
		Densité inférieure à 60,5° Brix	Le produit est considéré comme non conforme (NC)

### PRIX DU SIROP D'ÉRABLE PAR CATÉGORIE

TRANSMISSION DE LUMIÈRE	CATÉGORIES	CLASSES DE COULEUR	PRIX 2014	EN BARIL D'ACIER INOXYDABLE DU PRODUCTEUR
75 - 100 %	AA	EXTRA-CLAIR	2,92 \$	2,94 \$
60,5 - 74,9 %	A	CLAIR	2,92 \$	2,94 \$
44 - 60,4 %	B	MÉDIUM	2,92 \$	2,94 \$
27 - 43,9 %	C	AMBRÉ	2,82 \$	2,84 \$
6 - 26,9 %	D	FONCÉ	2,55 \$	2,57 \$
0 - 5,9 %	NC	–	1,80 \$	–

**Densité idéale :**  
entre 66° et 66,999° Brix



## SYMBOLE DES DÉFAUTS

SYMBOLE	INTENSITÉ DU DÉFAUT
√	Légère trace de défaut : pas de conséquence
√R	Saveur ou odeur désagréable (√R1, √R2, √R4, √R5) = conséquences (voir tableau ci-dessous)
NC (non conforme)	Saveur ou odeur désagréable importante (NC1, NC2, NC3, NC4, NC5, NC6) = conséquences (voir tableau ci-dessous)

## QUELQUES LOIS, RÈGLEMENTS ET CONVENTIONS EN VIGUEUR

- ◆ Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche
- ◆ Plan conjoint des producteurs acéricoles;
- ◆ Règlement sur le contingentement de la production et de la mise en marché du produit visé par le Plan conjoint des producteurs acéricoles du Québec;
- ◆ Règlement sur l'agence de vente des producteurs acéricoles du Québec;
- ◆ Règlement des producteurs acéricoles sur l'utilisation du formaldéhyde;
- ◆ Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité et le classement en grands contenants;
- ◆ Convention de mise en marché du sirop d'érable;
- ◆ Loi sur les aliments.

Prenez note que ce texte constitue un résumé sommaire de la réglementation et de la Convention de mise en marché en vigueur et est fourni à titre indicatif seulement. ◆

## PÉNALITÉ SELON LE CODE DE DÉFAUTS DE SAVEUR

CODE	DÉFAUT	CARACTÉRISTIQUES DU GOÛT	CONSÉQUENCES EN 2014
1	Défaut d'origine naturelle	Bois, caramélisé, brûlé, sève	Pénalité de 0,10 \$/lb si √R Si NC, payé NC
2	Défaut d'origine microbiologique	Présence de moisissure ou de fermentation	Pénalité de 0,10 \$/lb si √R Si NC, payé NC Retenu si défaut majeur***
3	Défaut d'origine chimique • Retenue automatique	Trace de résidus (souvent suite au lavage ou de l'assainissement de la tubulure)	Retenu automatiquement***
4	Défaut non identifié	Ensemble de mauvais goûts ou d'odeurs non identifiables ou absence de flaveur	Payé NC + ajustement éventuel du prix si vendu comme sirop régulier
5	Goût de bourgeon	Trace de goût de bourgeon	Payé NC
6	Sirop filant • Retenue automatique	Sirop filant	Retenu automatiquement***

\*\*\* Le sirop retenu est analysé plus en détail. Il est détruit aux frais du producteur si les résultats confirment ceux du classement initial. Sinon, il est payé en fonction de ce 2<sup>e</sup> classement.

Il est interdit pour un producteur d'utiliser du formaldéhyde pour désinfecter les entailles ou pour en ralentir la cicatrisation.

## TRANSFERT HORS CONTINGENT

Saviez-vous que vous pouvez transférer une partie de votre inventaire de production hors contingent vers votre production intra-contingent 2014, et ce, jusqu'à un maximum de 20 % de votre contingent actuel ? Pour ce faire, vous devez remplir la section 7 de la fiche d'enregistrement que vous recevrez en novembre 2014 et la faire parvenir à la Fédération avant le 28 février 2015. Sans cette autorisation de votre part, la Fédération ne pourra transférer votre hors-contingent. Pour toute demande d'information, n'hésitez pas à communiquer avec le service aux producteurs de la Fédération au 1 855 679-7021 ou 450 679-7021. ◆

## CONTINGENT

### PLAN D'ÉRABLIÈRE À SOUMETTRE LORS DE LA VENTE

Dans sa décision 10446 rendue le 10 juillet 2014, la Régie des marchés agricoles et alimentaire du Québec a approuvé la demande de la Fédération à l'effet que lorsqu'une érablière est vendue, l'acheteur doit fournir à la Fédération un plan d'érablière à jour. Ce plan doit indiquer les coordonnées géographiques du contour de celle-ci accompagné d'un inventaire forestier, tel qu'exigé par la Fédération.

Dorénavant, lorsqu'un producteur acéricole vend son érablière, l'acheteur est dans l'obligation de fournir un plan à jour de l'érablière avec un contour GPS ainsi qu'un inventaire forestier évaluant le nombre d'entailles exploitées sur cette érablière. Il s'agit du même type de plan d'érablière que celui exigé au volet croissance.

#### Achat AVANT le 31 août

Si le producteur achète l'érablière avant le 31 août, il doit fournir le plan, le contour GPS et l'inventaire au plus tard le 27 février de l'année de commercialisation suivant son achat.

#### Achat APRÈS le 31 août

Si l'achat de l'érablière a lieu après le 31 août, l'acheteur doit fournir le plan et le contour GPS et l'inventaire au plus tard le 27 février de la deuxième année de commercialisation suivant son achat.

#### Refus de fournir un plan

Si l'acheteur refuse de fournir le plan d'érablière et le contour GPS et l'inventaire, la Fédération suspend le transfert du contingent du producteur en défaut de se conformer à ces exigences, et ce, tant qu'il n'aura pas fourni son plan, le contour GPS et l'inventaire de son érablière.

#### Document sur le site [siropderable.ca](http://siropderable.ca)

Vous pouvez consulter le document explicatif, intitulé « Réalisation d'un plan d'érablière selon les exigences de la FPAQ », dans la section « Producteurs » du site [siropderable.ca](http://siropderable.ca). Il est important de noter que ce plan d'érablière doit être signé par un ingénieur forestier. 💧

## CONTRIBUTIONS PAYABLES

Lors de l'avance au classement (pour les producteurs qui participent au programme d'avances financières de la FPAQ) et lors du premier versement pour les autres producteurs, la FPAQ déduit les contributions payables à la FPAQ totalisant 0,12 \$/livre. Elle déduit également les frais de mise en marché du sirop lors du versement du 15 mars, s'il y a lieu.

- Règlement des producteurs acéricoles sur la contribution pour l'application du Plan conjoint .....2,50 cents
- Règlement imposant aux producteurs acéricoles une contribution spéciale aux fins de contrôle de la qualité .....0,75 cent
- Règlement imposant aux producteurs acéricoles une contribution spéciale aux fins de développement des marchés .....4,75 cents
- Règlement des producteurs acéricoles sur la contribution spéciale pour l'établissement d'un fonds pour la gestion des surplus de production.....4,00 cents

TOTAL ..... 12,00 cents

## PROGRAMME D'AVANCES FINANCIÈRES

Ce programme est réalisé avec le support du Programme de paiements anticipés d'Agriculture et Agroalimentaire Canada administré par la FPAQ, d'emprunts auprès de La Financière agricole du Québec (FADQ) et des fonds propres de la FPAQ.

Le programme se divise en quatre étapes (ou versements) :

1. : avance à l'entaille (choix optionnel) jusqu'à 1,25 \$/entaille
2. : avance au classement, jusqu'à 75 % de la valeur du sirop (sauf NC et √R5), après le classement;
3. : avance complémentaire, jusqu'à un maximum de 90 % de la valeur du sirop, en décembre;
4. : un versement en mars de l'année suivante en fonction du bilan annuel des ventes réalisées par la FPAQ et des avances versées précédemment.

Les producteurs qui ne participent pas au programme d'avances financières de la FPAQ reçoivent des versements distribués conformément aux dispositions du Règlement sur l'agence de vente des producteurs acéricoles du Québec, et ce, selon les ventes de sirop intracontingent encaissées par la FPAQ, à ces trois dates : le 15 juillet, le 15 novembre et le 15 mars de l'année suivante.

\*\* Sur votre fiche d'enregistrement reçue en décembre, aviser la FPAQ lorsque vous prévoyez ne pas produire pour la prochaine récolte. 💧



## AI-JE BESOIN D'UN PERMIS POUR TRANSFORMER MA PRODUCTION?

Par Annie St-Onge, agr. Ph. D.,  
Conseillère en développement de la qualité, FPAQ

Un producteur acéricole peut décider de diversifier sa production en la transformant en plusieurs sous-produits comme du beurre d'érable, du sucre granulé, du caramel, des vinaigrettes ou de succulents desserts de toutes sortes. En fait, l'éventail de produits valorisant le sirop d'érable est vaste. Il faut toutefois prendre le temps de consulter les règlements existants afin que cette préparation d'aliments soit conforme aux règles en vigueur.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) est responsable de vérifier la conformité de la transformation d'aliments aux règles d'hygiène et de salubrité et d'inspecter au besoin les installations. Ce ministère est donc responsable d'établir, par son Règlement sur les aliments (ch. P-29, r.1), toutes les exigences et les balises à respecter qui diffèrent selon le type de préparation et le lieu où seront vendus les produits.

### Vente au détail

Le MAPAQ définit la vente au détail comme étant toute vente de produits faite à un acheteur aux fins de consommation et non de revente.

Un producteur acéricole enregistré comme exploitant agricole auprès du MAPAQ, qui prépare des produits d'érable dits purs comme du beurre, de la tire ou du sucre d'érable, n'a pas besoin de permis pour vendre au détail sur le lieu de l'érablière, au marché public, dans les marchés virtuels et dans les kiosques en bordure de route. Il pourra aussi assister à des événements spéciaux, des foires agricoles et des expositions.

Toutefois, un permis de « préparation générale » est nécessaire au lieu de préparation si les produits ne contiennent pas exclusivement du sirop d'érable comme des vinaigrettes, du caramel, des bonbons ou des tartes. Ce permis autorise à vendre au détail ces produits sur leur site d'exploitation, dans les marchés publics, les kiosques en bordure de route, à des événements spéciaux, des

foires agricoles et des expositions. Une copie de ce permis doit être à la disposition des inspecteurs au lieu de vente.

### Local exclusif destiné à la transformation

Dans certains cas, il faudra prévoir un local exclusif pour la préparation des produits, c'est-à-dire qu'il n'est pas permis d'utiliser la cuisine domestique pour la préparation des sous-produits. C'est le cas lorsque le produit est destiné à la vente au détail et que le producteur a une production de sous-produits de plus de 100 kg par mois.

### Vente en gros

Le MAPAQ définit la vente en gros comme étant toute vente de produits faite à un acheteur aux fins de revente. Les ventes faites à un épicier ou un distributeur sont donc considérées comme des ventes en gros. Il n'est pas nécessaire pour un producteur acéricole de se procurer un permis pour la vente de produits en gros.

## AI-JE BESOIN D'UN PERMIS POUR TRANSFORMER MA PRODUCTION?

SUITE DE LA PAGE 11.

Toutefois, les produits doivent être fabriqués dans un local exclusif ou à l'érablière s'il y a présence d'un évier. Ils ne peuvent donc pas être préparés dans une cuisine domestique.

### Hygiène et salubrité

Peu importe qu'un permis soit nécessaire ou non, le producteur doit connaître et appliquer les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité lors de la fabrication d'aliments. Le MAPAQ a produit un excellent guide auquel vous pouvez vous référer. Vous retrouvez ce document, intitulé « Aide-mémoire pour exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail », sur le site du ministère au [mapaq.gouv.qc.ca](http://mapaq.gouv.qc.ca) dans la section « publications ».

### Formation obligatoire

De plus, il faut savoir que les producteurs acéricoles qui vendent des sous-produits à l'extérieur de leur érablière comme dans les marchés publics et les épicerie doivent suivre la formation en hygiène et salubrité donnée par des personnes-ressources autorisées par le MAPAQ. Cette formation, de 12 heures, vise à présenter les principes généraux en matière d'hygiène et de salubrité.

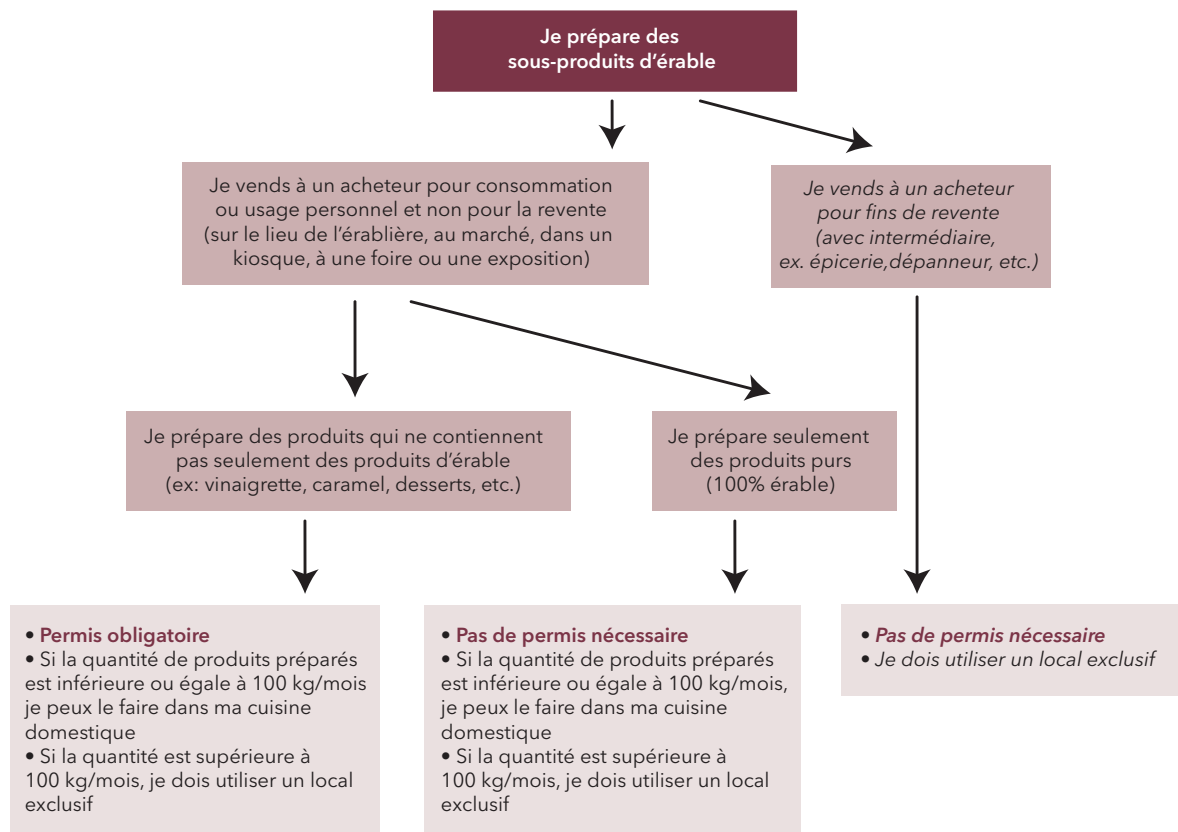
La Fédération des producteurs acéricoles du Québec organise aussi chaque année une formation sur la qualité du sirop d'érable. Bien que ce cours ne touche pas la fabrication de sous-produits, les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité touchant spécifiquement l'acériculture sont exposées. De plus, cette formation a reçu une équivalence de la part du MAPAQ

permettant aux participants de passer directement à l'examen de la formation obligatoire d'hygiène et salubrité sans avoir à suivre la formation de 12 heures. Les inscriptions à la formation « Du sirop d'érable de qualité » de la Fédération se font par l'intermédiaire des collectifs en formation agricole ([www.formationagricole.com](http://www.formationagricole.com)).

### Visons la qualité

Il est de la responsabilité de tout producteur acéricole de se conformer aux règlements applicables. Mais au bout du compte, il est aussi de sa responsabilité d'offrir un produit de qualité aux consommateurs. Il en va de l'image que nous voulons donner à ces produits à valeur ajoutée en débutant par le sirop d'érable, une matière première de qualité.

Vous avez des questions ou besoin d'informations supplémentaires sur le sujet, vous pouvez communiquer avec Annie St-Onge à la Fédération au 1 855 679-7201 ou 450 679-7021. 💧



# PROMOTION



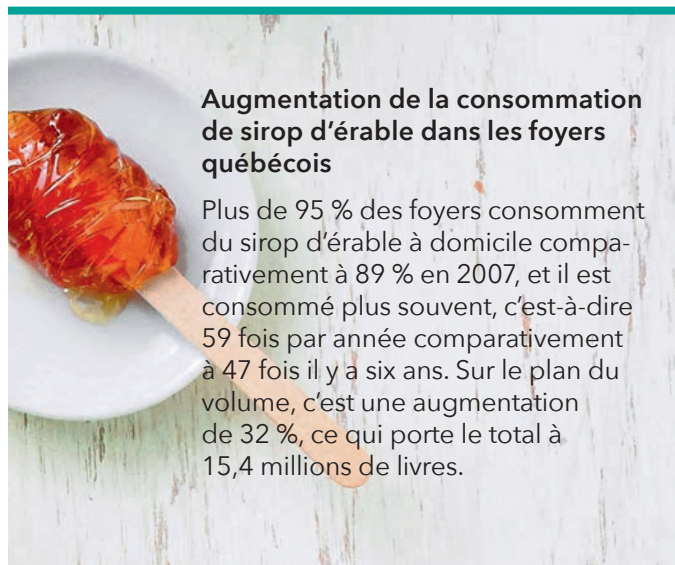
## ÉVOLUTION DE LA PERCEPTION ET DE LA CONSOMMATION DES PRODUITS D'ÉRABLE DU QUÉBEC

En novembre 2013, la Fédération a mandaté les firmes TKO Marketing et Ad Hoc Recherche pour réaliser une étude et un sondage portant sur les perceptions et la consommation des produits d'érable au Québec. Cette enquête a permis de comparer les résultats obtenus à ceux de la première étude réalisée en 2007 et, ainsi, voir l'évolution des comportements et des attitudes des consommateurs québécois à l'endroit des produits d'érable. Plus de 2 000 répondants des différentes régions du Québec ont été sondés et répartis en trois groupes cibles :

- ◆ Les consommateurs gourmets qui aiment cuisiner pour le plaisir de bien manger et qui sont à la recherche d'expériences gustatives constamment renouvelées.
- ◆ Les consommateurs sportifs qui sont à la recherche de produits permettant d'améliorer leurs performances sportives.
- ◆ Les consommateurs « bien-être » qui surveillent la qualité de leur alimentation et qui placent la santé et le bien-être au cœur de leurs critères d'achat.

Les objectifs de cette étude : mieux connaître chacun de ces groupes cibles en estimant leur consommation actuelle, en établissant les moments de leur consommation et leurs façons de consommer, en déterminant leurs lieux d'achat et en définissant leurs sources d'influence et d'information.

### Voici quelques résultats importants de ce sondage :



#### Augmentation de la consommation de sirop d'érable dans les foyers québécois

Plus de 95 % des foyers consomment du sirop d'érable à domicile comparativement à 89 % en 2007, et il est consommé plus souvent, c'est-à-dire 59 fois par année comparativement à 47 fois il y a six ans. Sur le plan du volume, c'est une augmentation de 32 %, ce qui porte le total à 15,4 millions de livres.

SUITE DE CET ARTICLE EN PAGE 14. →

## ÉVOLUTION DE LA PERCEPTION ET DE LA CONSOMMATION DES PRODUITS D'ÉRABLE DU QUÉBEC

SUITE DE LA PAGE 13.

### Le sirop d'érable est de plus en plus consommé à l'année

Le printemps et l'été demeurent les saisons les plus favorables à la consommation de sirop d'érable : 97 % des foyers québécois en ont consommé à ce moment de l'année en 2013 comparativement à 94 % en 2007. On a également noté d'importantes augmentations de son utilisation à l'automne, passant de 85 % en 2007 à 94 % en 2013, et de 87 % à 94 % lors de la saison hivernale.

### Le sirop d'érable jouit d'une image très positive

Il y a eu un renforcement de la perception de l'image du sirop d'érable depuis 2007.

### Le sirop d'érable est davantage utilisé dans les préparations culinaires

Les consommateurs exploitent davantage les possibilités du sirop d'érable en l'utilisant non seulement comme garniture, mais aussi dans les plats, vinaigrettes, desserts, marinades et boissons. Près de 73 % des consommateurs de sirop d'érable l'utilisent en substitution à d'autres sucres, une nette progression par rapport au résultat de 2007 qui était de 60 %.



De manière spontanée, on le qualifie d'excellent, de petite douceur, de bon pour la santé, de produit de qualité, de tradition, de sucre naturel, de produit du Québec.

De manière plus détaillée, voici le pourcentage des répondants qui étaient en accord avec les énoncés suivants :

- ◆ Un produit naturel à 100 %..... 97 %
- ◆ Un produit ayant sa place dans une saine alimentation..... 90 %
- ◆ Un produit pouvant remplacer le sucre dans les recettes..... 91 %
- ◆ Un produit qui fait partie des ingrédients de base ..... 67 %
- ◆ Les recettes avec du sirop d'érable ont meilleur goût... 88 %
- ◆ Un meilleur sucre au point de vue de la santé ..... 87 %

### Des qualités nutritionnelles encore méconnues et un potentiel de développement considérable

Les qualités naturelles du sirop d'érable sont reconnues par plus de neuf personnes sur dix. Les qualités nutritionnelles spécifiques (vitamines, minéraux, polyphénols) et les bienfaits du sirop d'érable (aliment énergisant) sont encore à découvrir, en particulier chez les sportifs.

Voici quelques-unes des occasions d'affaires recommandées par l'équipe de recherche ayant effectué l'étude pour chacun de nos groupes cibles au Québec:

#### Consommateurs gourmets

- Continuer de promouvoir l'utilisation des produits de l'érable en cuisine.
- Promouvoir le remplacement du sucre raffiné, dans les recettes, par les produits de l'érable.
- Positionner le sirop, la tire et le sucre d'érable en tant que produits gourmets santé au même titre que le chocolat noir.

#### Consommateurs sportifs

- Positionner le sirop d'érable comme carburant naturel à 100 % à intégrer dans les recettes de collations et de boissons maison, avant ou après l'effort.

#### Consommateurs « bien-être »

- Positionner le sirop d'érable en tant que « super aliment » naturel à 100 % et québécois.
- Développer la consommation d'eau d'érable auprès de ce segment.
- Renforcer l'utilisation du sirop d'érable en remplacement des autres sucres.

À la lumière des résultats de cette vaste étude, d'excellentes occasions de croissance se profilent. Les produits de l'érable sont présents dans les foyers québécois; les gains se feront sur la fréquence d'utilisation.

En considérant une croissance modérée de 5 % par année, soutenue par l'ensemble des activités, il est possible d'envisager à l'horizon de 2018 une augmentation de la consommation de sirop d'érable à domicile de 4,3 millions de livres vendues par année au Québec par rapport à 2013, soit une augmentation de 28 %. Le suivi annuel permettra de valider le développement effectif. ◆



## EN RÉGION



### SIROP QUE C'EST BON!

L'acériculture était à l'honneur cette année à l'Expo agricole de Portneuf qui s'est tenue du 18 au 20 juillet. Désireux de faire mieux connaître la production, les organisateurs ont recréé une érablière à l'intérieur du pavillon acéricole baptisé Sirop que c'est bon! Tubulure, bassin et évaporateur ont permis aux visiteurs de voir tout le processus de fabrication du sirop d'érable.

Petits et grands ont aussi pu se sucrer le bec avec de délicieux produits offerts en dégustation. Des démonstrations culinaires de mets à base de sirop d'érable ont séduit les gourmets. En tout, l'Expo a accueilli près de 5 500 visiteurs. Selon l'organisation, le pavillon acéricole avec les dégustations du chef de rang Vincent Goulet a attiré la foule. ♦

## TOURNÉE DE CONSULTATION DES SYNDICATS RÉGIONAUX

La tournée de consultation de la Fédération des producteurs acéricoles de l'automne constitue une étape clé dans la préparation et l'organisation de l'assemblée générale annuelle de la Fédération. Elle permet de rencontrer une majorité de producteurs, d'échanger sur divers sujets d'actualités, de partager de l'information et d'ouvrir la discussion sur certains dossiers qui seront débattus en assemblée générale. ♦

### SEPTEMBRE

15	Lanaudière	Salle boisée UPA Joliette	19H30
16	Outaouais-Laurentides	Salle municipale Brébeuf	20H00
17	St-Hyacinthe	Salle Châtelaine	19H00
18	Côte du Sud	École secondaire St-Paul-de-Montminy	19H30
19	Bas-St-Laurent-Gaspésie	Hôtel Lévesque Rivière-du-Loup	9H30
23	Mauricie	Érablière D.Bédard St-Stanislas-Champlain	19H00
25	Appalaches-Beauce Lotbinière	Centre Multifonctionnel Saint-Sylvestre	19H00
30	Centre-du-Québec	Salle Académie danse Victoriaville	19H00

### OCTOBRE

1 <sup>er</sup>	Beauce	Georgeville St-Georges	19H30
2	Estrie	Salle loisirs G.Veilleux Cookshire	19H30
8	Saint-Jean-Valleyfield	Érablière l'Hermine Havelock	19H00
9	Québec Rive-Nord	Restaurant motel Chavigny Deschambault	19H30
29	AGA FPAQ	Hôtel Chéribourg Magog-Orford	
30	AGA FPAQ	Hôtel Chéribourg Magog-Orford	